

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО  
Кафедра економіки і бізнесу  
Кафедра менеджменту та публічного управління**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Завідувач кафедри економіки і бізнесу,  
к.е.н., доцент

 Лариса БОЛТЯНСЬКА

30 серпня 2021 р.

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Завідувач кафедри менеджменту та  
публічного управління,  
д.е.н., професор

 Ганна ОРТИНА

31 серпня 2022 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«Економіка та менеджмент харчових виробництв»**

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»  
зі спеціальності 181 «Харчові технології»  
за ОПП «Харчові технології»

факультет агротехнологій та екології

2022 – 2023 н.р.

Робоча програма навчальної дисципліни «**Економіка та менеджмент харчових виробництв**» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за ОПП «Харчові технології» факультету агротехнологій та екології – Запоріжжя, ТДАТУ, 2022 - 14 с.

Розробники: к.е.н., доцент Оксана Лисак  
к.е.н., доцент Олег Кравець

Робочу програму затверджено на засіданні кафедри економіки і бізнесу

Протокол № 1 від 31 серпня 2022 року

Зав. кафедри підприємництва, торгівлі та біржової діяльності

доц.  Лариса БОЛТЯНСЬКА

Робочу програму затверджено на засіданні кафедри менеджменту та публічного управління

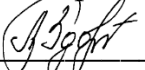
Протокол № 1 від 31 серпня 2022 року

Завідувач кафедри менеджменту

д.е.н., професор  Ганна ОРТИНА

Схвалено методичною комісією факультету агротехнологій та екології для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології»

Протокол № 1 від «31» серпня 2021 року

Голова, доцент  Любов ЗДОРОВЦЕВА

## 1 ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		<b>денна форма навчання</b>	
Кількість кредитів <b>1,5+1,5</b>	Галузь знань 18 “Виробництво та технології”	<b>обов’язкова</b>	
Загальна кількість годин – <b>45+45 годин</b>	Спеціальність 181 «Харчові технології»	Курс	Семестр
Змістових модулів - <b>2</b>		<b>4-й</b>	<b>8-й</b>
Тижневе навантаження: аудиторних занять - <b>4 год.</b> самостійна робота студента – <b>3 год.</b>	Ступінь вищої освіти: <b><u>«бакалавр»</u></b>	<b>Вид занять</b>	<b>Кількість годин</b>
		Лекції	<b>10+10 год.</b>
		Лабораторні заняття	
		Практичні заняття	<b>10+10 год.</b>
		Семінарські заняття	
		Самостійна робота	<b>15+15 год.</b>
		Форма контролю: <b>екзамен</b>	

## **2 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

### **Передмова**

В умовах ринкової економіки досягають успіху лише ті підприємства, які найбільш правильно і компетентно визначають вимоги ринку, організовують виробництво конкурентоспроможної продукції, послуг, що користуються попитом, уміло здійснюють мотивацію висококваліфікованої творчої праці персоналу. Усе це потребує фундаментальних і глибоких економічних знань, а отже, і відповідної підготовки фахівців.

**Мета курсу** – оволодіння теоретичними знаннями з питань економіки і менеджменту харчових виробництв, озброїти майбутніх спеціалістів знаннями з прикладної економіки та активним інтегруючим потенціалом, здатним покращити взаємодію між функціональними сферами підприємства.

**Завдання курсу** - теоретична та практична підготовка студентів для набуття системних знань з теоретичних засад та організаційно-теоретичних основ економіки та менеджменту харчових виробництв.

**Предмет курсу** – економічний механізм функціонування підприємства, формування та функціонування підприємства, формування та використання його ресурсного потенціалу з метою оптимізації економічних результатів діяльності підприємства, економічна система та процес менеджменту харчових виробництв.

### **Результати навчання (з урахуванням soft skills)**

#### **Інтегральна компетентність**

*Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.*

#### **Загальні компетентності (ЗК):**

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

#### **Фахові компетентності**

ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

**Програмні результати навчання:**

РН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

РН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

**Soft skills:**

- комунікативні навички: письмове, вербальне й невербальне спілкування; - уміння спілкуватися по e-mail; вести суперечки і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді.

- уміння виступати привселюдно: навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.

- керування часом - уміння справлятися із завданнями вчасно.

- гнучкість і адаптивність: гнучкість, адаптивність і здатність мінятися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем.

- лідерські якості: уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати.

- особисті якості: креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до навколишніх.

Вивчення дисципліни включає лекційні, практичні заняття та самостійну роботу студентів, що сприяє закріпленню необхідних теоретичних знань, засвоєння матеріалу і вироблення навиків наукового мислення та допомагає набуттю практичних навичок для подальшого засвоєння матеріалу.

### **3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

#### **МОДУЛЬ 1. Економіка харчових виробництв**

##### **ТЕМА 1. Основи підприємництва. Організаційно-правові форми та напрями діяльності підприємств**

- 1.1 Підприємництво як сучасна форма господарювання.
- 1.2 Правові основи функціонування підприємств
- 1.3 Організаційно-правові форми підприємств
- 1.4 Головні види та напрями діяльності підприємств

##### **ТЕМА 2. Виробнича програма підприємства. Витрати на виробництво та реалізацію продукції**

- 2.1 Сутність виробничої програми та її формування. Основні показники виробничої програми
- 2.2 Виробнича потужність. Ефективність використання виробничої потужності
- 2.3 Загальна характеристика витрат. Поняття собівартості продукції та її види
- 2.4 Кошторис витрат і калькуляція собівартості продукції

##### **ТЕМА 3. Фінансово-економічні результати діяльності підприємства**

- 3.1 Загальна характеристика фінансової діяльності підприємства
- 3.2 Сутність та різновиди доходу підприємства
- 3.3 Сутність, види, формування та розподіл прибутку підприємства
- 3.4 Система показників рентабельності діяльності підприємства

##### **ТЕМА 4. Персонал підприємства, продуктивність, мотивація та оплата праці**

- 4.1. Поняття, класифікація і структура персоналу підприємства та інших суб'єктів господарювання
- 4.2 Продуктивність праці персоналу. Мотивація трудової діяльності працівників
- 4.3 Оплата праці: сутність, функції, державна політика і загальна організація

##### **ТЕМА 5. Капітал підприємства.**

- 5.1 Сутність, класифікація та структура основних фондів. Види вартості основних фондів
- 5.2 Спрацювання основних фондів та форми його усунення. Амортизація основного капіталу
- 5.3 Система показників відтворення та ефективності використання основного капіталу підприємства
- 5.4 Сутність і класифікація оборотних коштів підприємства.
- 5.5 Оцінка ефективності використання оборотного капіталу та шляхи прискорення його оборотності

## **МОДУЛЬ 2 ОСНОВНІ ЗАСАДИ МЕНЕДЖМЕНТУ ПІДПРИЄМСТВА**

### **Тема 6.** Функціональний склад системи управління

- 6.1. Класифікація функцій управління;
- 6.2. Процес управління – реалізація функцій;
- 6.3. Визначення місії і цілей фірми.

### **Тема 7.** Основні принципи інформаційного забезпечення менеджменту харчових виробництв

- 7.1. Класифікація, характеристика та носії інформації;
- 7.2. Основні характеристики ринкової інформації для прийняття рішень менеджером;
- 7.3. Комунікації і комунікаційний процес у менеджменті.

### **Тема 8.** Ефективність менеджменту

- 8.1. Ефективність менеджменту;
- 8.2. Особливості зарубіжних систем управління;
- 8.3. Напрямки підвищення ефективності управління виробництвом.

#### 4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість			
			годин			балів
			лк	пр	срс	
<b>МОДУЛЬ 1 Економіка харчових виробництв</b>						
1	Лекція 1	Основи підприємництва. Організаційно-правові форми та напрями діяльності підприємств	2			
	Практична робота	Основи підприємництва. Організаційно-правові форми та напрями діяльності підприємств		2		3
	Самостійна робота 1	Робота на навчально-інформаційному порталі			2	2
2	Лекція 2	Виробнича програма підприємства. Витрати на виробництво та реалізацію продукції	2			
	Практична робота 2	Виробнича програма підприємства. Витрати на виробництво та реалізацію продукції		2		3
	Самостійна робота	Робота на навчально-інформаційному порталі			2	2
3	Лекція 3	Фінансово-економічні результати діяльності підприємства	2			
	Практична робота 3	Фінансово-економічні результати діяльності підприємства		2		3
	Самостійна робота	Робота на навчально-інформаційному порталі			2	2
4	Лекція 4	Персонал підприємства, продуктивність, мотивація та оплата праці	2			
	Практична робота 4	Персонал підприємства, продуктивність, мотивація та оплата праці		2		3
	Самостійна робота	Робота на навчально-інформаційному порталі			2	2
5	Лекція 5	Капітал підприємства	2			
	Практична робота 5	Капітал підприємства		2		3
	Самостійна робота	Робота на навчально-інформаційному порталі			2	2
6-7	Самостійна робота	Підготовка до написання ПМК I			5	
	ПМК 1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1				10
<b>Всього за змістовий модуль 1 – 45 год.</b>			<b>10</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>35</b>
<b>МОДУЛЬ 2 МЕТОДОЛОГІЯ ЛОГІСТИЧНОГО МЕНЕДЖМЕНТУ</b>						
8-9	Лекції 6	Функціональний склад системи управління	4			
	Практична	Функціональний склад системи		4		6



	робота 6	управління				
	Самостійна робота	Робота на навчально інформаційному порталі			4	4
10-11	Лекції 7	Основні принципи інформаційного забезпечення менеджменту харчових виробництв	4			
	Практична робота 7	Методологія інформаційного забезпечення менеджменту харчових виробництв		4		6
	Самостійна робота	Робота на навчально інформаційному порталі			4	4
12	Лекція 8	Ефективність менеджменту	2			
	Практична робота 8	Контролінг у забезпеченні ефективності менеджменту		2		3
	Самостійна робота	Робота на навчально інформаційному порталі			2	2
13-14	Самостійна робота	Підготовка до написання ПМК II			5	
	ПМК II	Підсумковий контроль за модуль II				10
<b>Всього за змістовий модуль 2 – 45 год.</b>			<b>10</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>35</b>
<b>Екзамен</b>						<b>30</b>
<b>Всього з навчальної дисципліни – 90 год.</b>			<b>20</b>	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

## **5. ПИТАННЯ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ПІДСУМКОВИХ КОНТРОЛІВ**

### **ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ПІДСУМКОВОГО МОДУЛЬНОГО КОНТРОЛЮ № 1**

1. Підприємництво, як сучасна форма господарювання.
2. Принципи здійснення, форми і моделі підприємницької діяльності.
3. Виробнича програма, її сутність та основні поняття.
4. Основні показники виробничої програми.
5. Виробнича потужність та її роль у виробничій програмі.
6. Ефективність використання виробничої потужності.
7. Характеристика витрат та їх класифікація.
8. Поняття про собівартість продукції.
9. Кошторис витрат і калькуляція собівартості продукції.
10. Показники собівартості продукції
11. Характеристика фінансової діяльності підприємства.
12. Сутність та різновиди доходу підприємства
13. Сутність, види, формування та розподіл прибутку підприємства
14. Система показників рентабельності діяльності підприємства
15. Методика розрахунку точки беззбитковості
16. Поняття, класифікація і структура персоналу.
17. Визначення чисельності окремих категорій працівників.
18. Продуктивність праці.
19. Мотивація трудової діяльності працівників: види, фактори і методи.
20. Сутність, методи і принципи оплати праці:
21. Форми і системи оплати праці.
22. Сутність, класифікація і структура основного капіталу.
23. Види вартості основних фондів.
24. Спрацювання основних фондів та його види.
25. Амортизація основних фондів.
26. Система показників ефективності, відтворення і використання основних фондів.
27. Сутність і класифікація оборотного капіталу підприємства.
28. Класифікація оборотних засобів.
29. Визначення потреби в оборотному капіталі і джерела фінансування.
30. Ефективність використання оборотного капіталу.

### **ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ПІДСУМКОВОГО МОДУЛЬНОГО КОНТРОЛЮ № 2**

1. У чому сутність і циклічність функцій управління?
2. Наведіть класифікацію функцій управління.
3. Функціональний склад системи управління.
4. Як формується місія і стратегія організації?
5. Концептуальні основи формування мети організації
6. Сутність інформації у процесі управління.
7. Класифікація інформації. Поняття релевантності інформації.
8. Сутність комунікаційного процесу. Схеми комунікацій.
9. Сутність операційного менеджменту.
- 10.Складові ефективності менеджменту.
- 11.Фактори ефективності менеджменту.
- 12.Показники ефективності менеджменту
- 13.Ефективність праці менеджера.
- 14.Особливості американського і японського менеджменту.
- 15.Методологія інформаційного забезпечення менеджменту харчових виробництв.

## 6. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### Економіка харчових виробництв

1. Конституція України: [Текст]: офіц. текст: [прийнята на п'ятій сесії Верховної Ради України 28 червня 1996 р. із змінами, внесеними Законом України від 8 грудня 2004 р.: станом на 1 січ. 2006 р.]. К.: Мін-во Юстиції України, 2006. 124 с. ISBN 966-7630-14-5.
2. Господарський кодекс України [Текст]: офіц. текст: за станом на 20 січ. 2007 р. Х.: Одиссей, 2007. 240с. ISBN 966-633-516-6.
3. Про інноваційну діяльність: Закон України від 25.03.2005 № 2505/IV [Електронний ресурс]. Режим доступу [www.rada.gov.ua](http://www.rada.gov.ua).
4. Болтянська Л.О., Лисак О.І. Економіка підприємства: Навчальний посібник. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2015. 668 с.
5. Болтянська Л.О., Лисак О.І. Практикум з економіки підприємства: електр. навч. посіб. 2018. 244 с.
6. Лисак О.І. Аналітична оцінка діяльності м'ясопереробних підприємств регіону. *Науково-виробничий журнал «Інноваційна економіка»*, №1-2, 2016 (61). С. 141-146.
7. Лисак О.І. Методичні аспекти стратегічного розвитку підприємств. *Науковий журнал «Бізнес-інформ»*, № 6, 2016 С. 227-231.
8. Андрійчук В.Г. Економіка підприємств агропромислового комплексу: підручник. К.: КНЕУ, 2013. 779 с.
9. Андрійчук В.Г. Ефективність діяльності аграрних підприємств: теорія, методика, аналіз [Текст]: монографія. К.: КНЕУ, 2005. 292с.
10. Бойчик І.М. Економіка підприємства: навч. посіб. К.: Атіка, 2004. 480с.
11. Від ідеї до власної справи: Навч. посібник. /А.С.Коноваленко, Л.О.Болтянська, Д.М. Трачова та інш. Мелітополь.: Видавничо-поліграфічний центр «Люкс», 2017. 278с.
12. Економіка підприємства: Навчальний посібник. / В. І. Гринчуцький, Е. Т. Карапетян, Б. В. Погріщук. К.: Центр учбової літератури, 2010. 304 с.
13. Економіка підприємства: [навчальний посібник] / В.В. Горлачук, І Г. Яненко. Миколаїв: Вид-во ЧДУ ім. Петра Могили, 2010. 344с.
14. Економіка підприємства: підручник / М.Г. Грицак, В.М. Колот, О.Г.Медрул [та ін.], [за заг.і нак. ред. Г.О.Швиданенко]. [вид. 4 – е вид., перероб. і доп. ]. К.: КНЕУ, 2009. 816 с.
15. Економіка підприємства: підручник / Швиданенко Г.О., Васильков В.Г., Гончарова Н.П [та ін.], [за заг. ред. Г.О.Швиданенко]. [вид. 4 – е вид., перероб. і доп. ]. К.: КНЕУ, 2009.-589 с.
16. Тебенко В.М. Економіка та організація інноваційної діяльності: Навч. посібн. - 1 вид. Вид-во: Видавничо-поліграфічний центр «Люкс». 2014. 302 с.
17. Економіка підприємств: навч. посіб./ Г.В. Черевко, Ф.В. Горбонос, Г.Б. Іваницька / [за заг. ред Г.В. Черевка]. Львів: Апріорі, 2004. 384с.

18. Шваб Л.І. Економіка підприємства: навч. Посіб. К.: Каравела, 2004. 568с.

### **Менеджмент харчових виробництв**

1. Васильєва Т.А., Макаренко І.А. Современные инновации в составлении и предоставлении корпоративной отчетности. Маркетинг і менеджмент інновацій. 2017. №1. С.115 – 125
2. Грабовецький Б.Є. Економічне прогнозування та планування. Київ : Центр навчальної літератури, 2003. 188 с.
3. Корецький М. Х., Дегтяр А. Д., Дацій О.І. Стратегічне управління. К. : Центр навчальної літератури, 2007. 240 с.
4. Котлер Ф., Келлер К., Павленко А. та ін. Маркетинговий менеджмент: підручник. К. : Хімджест, 2008. 720 с.
5. Менеджмент і маркетинг: Навчальний посібник / ред. В.І. Перебійніса. Полтава : ФОП Говоров С.В., 2007. 344 с.
6. Нехай В.В. Збутова діяльність підприємств сільськогосподарського машинобудування: теорія та практика: монографія. Мелітополь : вид-во МДПУ ім. Б.Хмельницького, 2016. 337 с.
7. Михайлова Л.І., Нехай В.В. Маркетинг збуту промислових підприємств. *Вісник СумДУ. Серія «Економіка»*. Суми : Сумський державний університет. 2017. №1. С. 46 – 51.

### **7. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ**

1. Навчально-інформаційний портал ТДАТУ <http://op.tsatu.edu.ua/>
2. Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>
3. Методичний кабінет кафедри економіки і бізнесу
4. Сайт кафедри економіки і бізнесу <http://www.tsatu.edu.ua/et/>
5. Сайт кафедри менеджменту та публічного управління <http://www.tsatu.edu.ua/ep/>
6. Internet.